

QUEIXALADES

MORDISCOS

BITES

Bola de cabra, confitura de piquillo, ceba caramel·litzada i cruixent de pernil..... **2,95 €**
Bola de cabra, confitura de piquillo, cebolla caramelizada y crujiente de jamón
Goat cheese ball, piquillo jam, caramelized onion and crunchy ham

Dau de salmó marinat, mascarpone de menta, mel i mostassa **2,95 €**
Dado de salmón marinado, mascarpone de menta, miel y mostaza
Basted salmon cube, mascarpone cheese with mint, honey and mustard

CROQUETES

CROQUETAS

CROQUETTES

Croquetes de cua de bou amb allioli d'all negre i crumble de xocolata **3,90 €**
Croquetas de rabo de toro con allioli de ajo negro y crumble de chocolate
Bull's tail croquettes with black garlic allioli sauce and chocolate crumble

Croquetes "La perla negra" **3,90 €**
Croquetas "La perla negra"
"Black pearl" croquettes

Croquetes de Jabugo amb maionesa de fruits del bosc **3,90 €**
Croquetas de Jabugo con mayonesa de frutas del bosque
Iberian acorn-fed ham croquettes with red fruits mayonnaise

PLATETS freds

PLATILLOS fríos

COLD little dishes

La nostra "Russa" amb bonítol del Nord **5,75 €**
Nuestra "Rusa" con bonito del Norte
Our Russian salad with albacore tuna

Salmó marinat a casa, mantega d'espècies i torrades **6,95 €**
Salmón marinado en casa, mantequilla de especies y tostaditas
Homemade marinated salmon, butter and spices

Anxoves del Cantàbric "0" amb pa de coca, tomàquet restregat i oli d'oliva **10,95 €**
Anchoas del Cantábrico 0 y pan de coca, tomate restregado y aceite de oliva
Anchovies 0 from Cantabrico sea, coca bread, scrubbing tomato and olive oil

Timbal de mango i foie torrat amb Teriyaki i ceba cruixent **6,85 €**
Timbal de mango y foie tostado con Teriyaki y cebolla crujiente
Mango timbale and toasted foie with Teriyaki and crispy onion

Tàrtar de salmó amb arròs japonés, Teriyaki i sèsam torrat **6,25 €**
Tartar de salmón con arroz japonés, Teriyaki y sésamo tostado
Salmon tartare with Japanese rice, Teriyaki and toasted sesame

Sifonet Club (pa de brioix amb mortadella italiana trufada, formatge Fior delle Alpi, enciam, ceba morada, tomàquet i maionesa de mostassa antiga) **8,75 €**
Sifonet Club (brioche con mortadella italiana trufada, queso Fior delle Alpi, lechuga, cebolla morada, tomate y mayonesa de mostaza antigua)
Sifonet Club (brioche bread, Italian bologna, Fior delle Alpi cheese, lettuce, red onion, tomato and old style mustard mayonnaise)

Foie micuit amb mermelada de fruita i pa d'espècies **9,75 €**
Foie micuit con mermelada de fruta y pan de especias
Foie gras micuit with fruit jam and toasts

PLATETS calents

PLATILLOS calientes

HOT little dishes

Les braves del Sifonet **5,50 €**
Las bravas del Sifonet
"Braves" spicy fried potatoes from El Sifonet

Bunyols de bacallà **5,75 €**
Buñuelos de bacalao
Codfish fritter

Bomba de lacón i Tetilla gallega **4,50 €**
Bomba de lacón y Tetilla gallega
Hot bomb with shoulder ham and Tetilla cheese

Bao bun de confit d'ànec, préssec i maionesa de tamarinde **4,95 €**
Bao bun de confit de pato, melocotón y mayonesa de tamarindo
Duck confit bao bun, peach and tamarind mayonnaise

Aletes glacejades amb toc de picant habaner i sèsam torrat **4,75 €**
Alitas glaseadas con toque de picante habanero y sésamo tostado
Glazed chicken wings with Habana hot sauce

Vertical d'albergínia amb humus i mel de canya **5,50 €**
Vertical de berenjena con humus y miel de caña
Eggplant chips vertical with hummus and cane honey

Crema de carbassa, bolets confitats, salsa ranxera i pipes..... **5,60 €**
Crema de calabaza, setas confitadas, salsa ranchera y pipas
Pumpkin cream, candied mushrooms, Ranch sauce and seeds

Torradeta de Santa Teresa amb foie i Pedro Ximénez **5,95 €**
Torrija con foie y Pedro Ximénez
Torrija (similar French toast) with foie and Pedro Ximénez

Carxofa fregida, albergínia cruixent, botifarra negra caramel·litzada i salsa de formatge amb pols d'olives negres **7,90 €**
Alcachofa frita, berenjena crujiente, botifarra negra caramelizada y salsa de queso con polvo de olivas negras
Fried artichoke, crunchy eggplant, Catalan blood pork sausage and cheese cream with black olives powder

El nostre pop a la gallega, amb sofregit de ceba i pebre vermell de La Vera, i oli de carbó **7,95 €**
Nuestro pulpo a la gallega, con sofrito de cebolla y pimentón de La Vera, y aceite de carbón
Our Galician octopus, with onion and romesco sauce, and coal oil

Tempura japonesa de gambes, sípia i verdures **8,50 €**
Tempura japonesa de gambas, sepia y verduras
Shrimps, cuttlefish and vegetables

Cucurutxo de calamarcets de costa a la malaguenya amb maionesa de Wasabi..... **9,30 €**
Cucurucho de calamarcitos de costa a la malagueña con mayonesa de Wasabi
Fried calamari corner from the Coast and Wasabi mayonnaise

Foie de l'Empordà, patates emmascarades, bolets confitats i ou de guatlla..... **6,85 €**
Foie del Empordà, patatas enmascaradas, setas confitadas y huevo de codorniz
Foie from Empordà, mashed potatoes, candied mushrooms and quail egg

Popcorn, les nostres crispetes de pollastre amb salsa barbacoa feta a casa..... **6,25 €**
Popcorn, nuestras palomitas de pollo con salsa barbacoa hecha en casa
Chicken popcorn with barbecue sauce

AMANIDES ENSALADAS SALADS

Amanida El Sifonet **5,95 €**
Ensalada El Sifonet · El Sifonet salad

La nostra Caprese, amb oli al carbó i pesto d'avellanes **7,50 €**
Nuestra Caprese · Our Caprese salad

Amanida de tomàquet, bonítol i vinagreta d'anxova, mel i mostassa antiga **7,95 €**
Ensalada de tomate, bonito y vinagreta de anchoa, miel y mostaza antigua
Tomato salad, with tuna and anchovie, honey and mustard vinaigrette

OUS HUEVOS EGGS

Ou trencat amb xistorra, ceba caramel·litzada i patates de pobre **5,95 €**
Huevo roto con chistorra, cebolla caramelizada y patatas a lo pobre
Scrambled egg with xistorra sausage, caramelized onion and fried potatoes with onion

Ou trencat, gírgoles arrebossades amb cruixent d'ametlla, salsa de pebre negre i nachos **6,85 €**
Huevo roto, gírgolas rebozadas con crujiente de almendra, salsa de pimienta negra y nachos
Scrambled egg with crunchy oyster mushroom, black pepper sauce and nachos

Ou trencat amb pernil de gla, pebrots de Padrón, pebre vermell de La Vera i patates de pobre **7,25 €**
Huevo roto con jamón de bellota, pimientos de Padrón, imentón de La Vera y patatas a lo pobre
Scrambled egg with Acorn-fed Iberian ham, green peppers from Padrón, red pepper from La Vera and fried potatoes with onion

Ou trencat amb foie, bolets confitats i patates de pobre **7,95 €**
Huevo roto con foie, setas confitadas y patatas a lo pobre
Scrambled egg with duck foie gras, wild candied mushrooms and fried potatoes with onion

ARROSSOS ARROCES RICES

1 Individuals  20-25'

Arròs Wok de pollastre i verdures, flaires de pebre blanc i frescor de ceba tendra **8,50 €**
Arroz Wok de pollo y verduritas, aroma de pimienta blanca y frescor de cebolla tierna
Wok rice with chicken and vegetables, white pepper and tender onion

Arròs Wok de calamarsets i verdures confitades, Mirin i oli de coriandre..... **9,50 €**
Arroz Wok de calamarcitos y verduritas confitadas, Mirin y aceite de cilantro
Wok rice with baby squids and vegetables, Mirin vinegar and coriander oil

Risotto de gambes i Lambrusco al
parmesà **12,75 €**
Risotto de gambas y Lambrusco al parmesano
Shrimps and Lambrusco wine risotto

Risotto de carbassa i carxofa, escates de
parmesà i chips vegetals **12,75 €**
Risotto de calabaza y alcachofa, escamas de
parmesano y chips vegetales
Pumpkin and artichoke risotto, Parmesan scales and
vegetables chips

Arròs negre amb sípia de la costa, gambes
i el nostre alloli fet a casa **15,75 €**
Arroz negro con sepia de la costa, gambas y nuestro
allioli hecho en casa
Black rice with shrimps, cuttlefish and allioli garlic sauce

El nostre arròs caldós de llamàntol **22,80 €**
Nuestro arroz caldoso de bogavante
Our soupy rice with lobster

PASTA

PASTA

PASTA

Tagliatelle amb salsa cremosa de ceps,
gírgoles, xampinyó i shiitakes, i toc d'all **7,75 €**
Tagliatelle con salsa cremosa de setas silvestre y
toque de ajo
Tagliatelle with wild mushrooms sauce and a touch
of garlic

Corn d'unicorn, o cone de pasta italiana a
la nostra manera, amb pollastre cruixent de
Panko i salsa de formatges Asiago da na
Volta, Cheddar, mozzarella i parmesà **8,95 €**
Cuerno de unicornio de pasta italiana, salsa de quesos
y pollo crujiente
Unicorn antler with Italian pasta, cheeses sauce and
crunchy chicken

Caneló de cua de bou i carbassa confitada,
suc de civet rostit amb vi negre i xocolata,
i cremós de dàtils **10,75 €**
Canelón de rabo de toro y calabaza confitada, jugo
de civet rustido y cremoso de dátiles
Oxtail with candied pumpkin cannelloni, roast wild boar
sauce and creamy date palm

Caneló cruixent de brandada de bacallà
i all escalivat, salsa de castanyes i crema
de Mòdena **10,75 €**
Canelón crujiente de brandada de bacalao y ajo
escalivado, salsa de castañas y crema de Módena
Crunchy cannelloni with cod brandade and roast garlic,
chestnuts sauce and Modena cream

DEL MAR

DEL MAR

FROM THE SEA

Tataki de tonyina amb pinya osmotitzada
i vinagreta de Wasabi **12,25 €**
Tataki de atún con piña osmotizada y vinagreta de
Wasabi
Tuna tataki with osmosis pineapple and Wasabi
vinaigrette

Daus de salmó Teriyaki amb alls tendres,
llunes de cogombre i bimi saltat **9,25 €**
Dados de salmón Teriyaki con ajos tiernos, lunas de
pepino y bimi salteado
Teriyaki salmon dices with garlic shoots, cucumber
moon's and skipped bimi vegetable

Morro de bacallà confitat amb herbes
provençals, espàrrecs de bosc i vinagreta
de cava **13,90 €**
Morro de bacalao confitado con hierbas provenzales,
espárragos trigueros y vinagreta de cava
Cod confit with Provençal herbes, green asparagus
and cava vinaigrette

DE LA TERRA

DE LA TIERRA

FROM THE LAND

Kawali de cansalada Duroc a baixa
temperatura, verdures confitades
en escabetx, piparres i maionesa de
tamarinde **7,65 €**
Kawali de papada Duroc a baja temperatura,
escabeche de verduras confitadas, piparra y mayonesa
de tamarindo
Pork belly Kawali, candied vegetables, green chilli and
tamarind mayonnaise

Mandonguilles de porc Duroc amb Teriyaki,
gamba i bola d'arròs japonès **7,70 €**
Albóndigas Duroc con Teriyaki, gamba y bola de arroz
japonés
Duroc pork with Teriyaki, shrimp and Japanese rice ball

Magret d'ànec amb fruita rostida i salsa
de vi Ruby **8,45 €**
Magret de pato con fruta rustida y salsa de vino Ruby
Duck magret with roast fruits and Ruby wine sauce

Reina Victòria (mandonguilla de filet
de vedella, bolonyesa de verdures, mel i
espècies al xup-xup, tagliatelle i parmesà) **8,90 €**
Reina Victoria (albóndiga de solomillo de ternera,
boloñesa de verduras, miel y especias al chupchup,
tagliatelle y parmesano)
Victoria queen (beef tenderloin meatball with spicy
bolognese sauce, tagliatelle and Parmesan cheese)

El nostre steak tartar picat a ma **12,75 €**
Nuestro steak tartar picado a mano
Our steak tartar handmade

Pollastre Teriyaki amb espinacs, pinya, verdures confitades i bola d'arròs japonès **9,25 €**
Pollo Teriyaki con espinacas, piña, verduras confitadas y bola de arroz japonés
Teriyaki chicken with spinachs, pineapple, candied vegetables and japanese rice

Daus de filet de vedella amb pebre negre i pebrots de Padrón **13,75 €**
Dados de solomillo de ternera a la pimienta negra con pimientos de Padrón
Diced sirloin steak with black pepper and small green peppers

Filet de vedella amb foie fresc, Granny Smith confitada i salsa de Porto **16,95 €**
Solomillo de ternera, foie fresco, Granny Smith confitada y salsa de Oporto
Veal fillet with fresh foie gras, candied Granny Smith and Oporto wine sauce

TAULES TABLAS · TABLES

Degustació de formatges amb mermelades i fruits secs **15,95 €**
Degustación de quesos con mermeladas y frutos secos
Cheeses tasting with jams and dried fruits

Degustació d'embotits ibèrics i catalans **12,95 €**
Degustación de embutidos ibéricos y catalanes
Acorn-fed Iberian and Catalan sausages tasting

Degustació mixta de formatge i ibèrics **15,25 €**
Degustación mixta de queso e ibéricos
Cheeses and acorn-fed Iberian sausages tasting

Degustació italiana de Parma Reggiano i mortadel·la italiana al tartufo **10,95 €**
Degustación italiana de Parma Reggiano y mortadela italiana al tartufo
Parma Reggiano cheese and truffled mortadella tasting

EMBOTITS EMBUTIDOS · SAUSAGES

Pernil ibèric de gla pur DO Guijuelo (tallat a mà) **15,25 €**
Jamón ibérico de bellota puro DO Guijuelo (cortado a mano)
Acorn-fed Iberian pure ham DO Guijuelo (cut by hand)

Llomet ibèric de gla **9,25 €**
Lomito ibérico de bellota
Acorn-fed Iberian pork loin

Xoriço cular ibèric **3,95 €**
Chorizo cular ibérico
Acorn-fed Iberian xoriço pork sausage

Morcón extra ibèric de gla **3,95 €**
Morcón extra ibérico de bellota
Morcon acorn-fed extra Iberian pork sausage

Llonganissa de Vic **3,95 €**
Llonganissa de Vic
Llonganissa Catalan pork sausage from Vic

Fuet de Vic **3,95 €**
Fuet de Vic
Fuet Catalan pork sausage from Vic

Bull blanc de La Garriga **3,95 €**
Bull blanco de La Garriga
White bull Catalan pork sausage from La Garriga

Catalana trufada de La Garriga **3,25 €**
Catalana trufada
Truffled Catalana pork sausage

Mortadel·la italiana al tartufo **4,75 €**
Mortadela italiana al tartufo
Truffled Italian Bologna


FORMATGES


QUESOS


CHEESES

 Vaca · vaca · cow

 Cabra · cabra · goat

 Ovella · oveja · sheep

 Sense gluten · sin gluten · gluten free

 Sense lactosa · sin lactosa · lactose free

MONTE ENEBRO   **5,95 €**

El seu gust, entre àcid i salat, és suau al començament i persistent després, amb una acidesa formidable, un final picant addictiu i una cremositat espectacular.

Vall del Tiétar (Àvila) - Espanya - Llet pasteuritzada - Crosta florida - Intensitat pronunciada



MENÚ
DEGUSTACIÓ



MENÚ PER
GRUPS



CUINA
NON- STOP



INFORMACIÓ D'AL·LERGENS A LA
SEVA DISPOSICIÓ

NORMANVILLE GRAIN D'ORGE   5,95 €

Suau i elegant formatge estil Camembert madurat sobre palla, amb deliciós gust a molsa, intens i terròs que persisteix llarg temps en boca.

Normandia - França - Llet crua - Crosta florida - Intensitat poc pronunciada

SAINT FELICIEN   5,95 €

Saborós doble crema enriquit amb nata pasteuritzada, amb pasta blanca uniforme, suau i cremosa, i gust inconfusible a vaca.

Rhône-Alpes - França - Llet crua - Crosta poc - formada - Intensitat suau

MAÓ LLUMENA SEMI   5,95 €

La història de la seva elaboració es remunta a l'any 3.000 AC. De color blanc, amb poca crosta i amb flaires làctics. De pasta ferma, quelcom mantegosa, tall fàcil i brillant, i de sabor desenvolupat amb reminiscències a mantega i a fruits secs torrats.

Mahó - Menorca - Espanya - Llet crua - Crosta ataronjada - Intensitat suau

MOLITERNO TARTUFO   5,95 €

El gust de les seves generoses venes de trufa impregna tota la pasta d'aquest formatge increïble. Exquisit pecorino de gust fort (picant) i quelcom salat.

Sardenya - Itàlia - Llet crua - Crosta natural - Intensitat forta

OSSAU-IRATY   5,95 €

Formatge mil·lenari i de tradició pastoril. El seu gust és realment àcid i especiat. En paladar resulta dolç i saborós, i perdura un regust a llimona i molsa.

Vall d'Ossau i d'Iraty (País Basc francès) - França - Llet crua - Crosta beix-grisa - Intensitat forta

SEÑORÍO MONTELARREINA -  
GRAN DUQUE DE ALBA- Ed.Limitada 5,95 €

Al sabor únic i inconfusible d'aquest Gran Reserva s'uneix l'aroma intens i profund del Brandi Gran Duque de Alba on està banyat.

Fresno de la Ribera (Zamora) - Espanya - Llet pasteuritzada - Crosta natural - Intensitat forta

ROQUEFORT PAPILLON NOIR   5,95 €

De pasta blanca i blau intens que veteja generosament les seves àmples i nombroses cavitats. Complex però ben equilibrat amb agradable gust a fum i sal.

Aveyron (Sud de França) - França - Llet crua - Sense crosta - Intensitat forta

FIOR DELLE ALPI    5,95 €

Formatge de granja sense lactosa ni gluten, de gust curat i intens, amb fins cristalls de sal que es desfan a la boca, i evoca l'olor de la llet calenta de la infantesa.

Zug-San Galo (Alps suïssos) - Suïssa - Llet crua - Sense crosta - Intensitat molt pronunciada

DEHESA DE LOS LLANOS   5,95 €

Millor formatge del món 2012, de pasta dura i cristal·litzada, té un gust intens, amb increment de picor i explosió en boca, persistent en el paladar.

D.O.Manxego Albacete - Espanya - Llet crua - Crosta natural - Intensitat forta

STILTON BLAU D.O.P.   5,95 €

Anglès per excel·lència, blau i fort que s'intensifica amb la seva maduració. Amb pasta de color marfil i vetes regulars blaves, és excel·lent sobre una torrada.

Anglaterra - Regne Unit - Llet pasteuritzada - Crosta dura grisàcea - Intensitat forta

EL BOSQUEÑO PAYOYO   5,95 €

Semicurat artesà de cabra payoya, autòctona de la Sierra de Cádiz, de color blanc amb gust suau al paladar i textura ferma. Ideal, al ser menys gras, per dietes i similars.

Cádiz - Espanya - Llet pasteuritzada - Crosta dura natural - Intensitat forta

PARMA REGGIANO   5,95 €

Té una textura granulosa, és dur i afruitat, i posseeix gust a nous. Inconfusible i versàtil, ha de ser tallat en trossos irregulars amb un ganivet especial.

Parma, Reggio Emilia i Mòdena - Itàlia - Llet crua - Crosta dura natural - Intensitat forta

